



WEEKEEND BUFFET MENU

週末 ブッフェメニュー

FROM 5 TO 14 JANUARY

LUNCH | ランチ 11:30-15:30

BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 15:00

DINNER | デイナー 18:00-21:30

BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00

PRICE | 料金 8,800

* Please note that weekend pricing will apply on Fridays.
金曜日は週末料金でのご案内とさせていただきますこと、あらかじめご了承くださいませ。

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.
Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、

予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、
別途15%のサービス料を申し受けます。

WEEKEND BUFFET MENU

FRESH VEGETABLE AND CONDIMENTS

MIXED GREEN | CUCUMBER | CHERRY TOMATO | CORN | DAIKON | HUMMUS

TZATZIKI | MARINATED OLIVES | VEGETABLE PICKLES

TUNA AND ROSEMARY | ANCHOVY

SELECTION OF OLIVE OIL, VINEGARS AND DRESSING

ミックスサラダ | キュウリ | チェリートマト | コーン | 大根 | フムス (ひよこ豆のディップ)

ザジキ (ヨーグルトとハーブのディップ) | オリーブマリネ | ミックスピクルス | ローズマリー風味のツナ | アンチョビ

ドレッシングやオリーブオイルとヴィネガーも各種ご用意しております

CHARCUTERIE CORNER

MORTADELLA | PROSCIUTTO | SALAMI | CAPERBERRY | GHERKIN

FIG CHUTNEY | ORANGE CHUTNEY

モルタデッラ | プロシュート | サラミ | ケッパーベリー | ガーキン

イチジクのチャツネ | オレンジのチャツネ

APPETIZERS

ROULADE OF SEA BREAM, WINTER CRAB AND SPICY TOMATO COULIS

SWEET SHRIMP TARTARE

SEASONAL WINTER VEGETABLES, MOZZARELLA, PUMPKIN SEEDS

SMOKED CHICKEN WITH APPLE AND CELERY ROOT SALAD

PORCINI MUSHROOM TART WITH CARAMELISED ONIONS AND MICRO HERB SALAD

CAJUN MARINATED SEAFOOD, PASSION FRUIT AND PEPPER CREAM

DUCK AND SOUR CHERRY TERRINE WITH FIG CHUTNEY

真鯛と蟹のルーラード スパイシートマトクーリー

甘海老のタルタル

冬野菜 モッツアレラチーズのサラダ

スモークチキン 林檎 根セロリのサラダ

ボルチーニ茸とキャラメリゼした玉ねぎのタルト

シーフードのマリネ ケイジャン風味

鴨肉とサワーチェリーのテリーヌ

BREAD

FOCCACCIA | SOURDOUGH | GRISSINI | BAGUETTE

フォカッチャ | サワードゥー | グリッシーニ | バゲット

SOUP

CAULIFLOWER SOUP “CREME DUBARRY”

カリフラワーのスープ “クレーム・デュバリー”

FROM KITCHEN

RAVIOLI WITH PORCINI CREAM AND DEMIGLACE SAUCE

ポルチーニのラビオリ デミグラスソース

CARVING STATION

ROASTED JAPANESE BEEF WITH PERIGUEUX SAUCE

国産牛のローストビーフ ペリグーソース

MAIN DISHES

PAN SEARED SEABREAM, GRILLED SEASONAL VEGETABLES, YUZU SAUCE

OVEN ROASTED COD, COCONUT AND RED CURRY SAUCE

NEW ORLEANS STYLE JAMBALAYA

BRAISED BEEF, DAIKON, BLACK FUNGUS, MUSHROOM

HERB ROASTED CHICKEN WITH SALSA VERDE AND TOMATO ORZO

BARBECUE PORK SHOULDER, GRILLED VEGETABLES AND CHIMICHURRI SAUCE

真鯛のソテー 蜂蜜と柚子のソース

真鱈のロースト レッドカレーソース

ジャンバラヤ ニューオリンズスタイル

牛肉 大根 茸の煮込み

ハーブの香るローストチキン サルサヴェルデ

豚肩肉のバーベキースタイル チュミチュリソース

DESSERT

WINE & SPICE PEAR | STRAWBERRY CHEESECAKE | MIX BERRIES CRUMBLE

YUZU CREAM & CITRUS | APPLE & CINNAMON TART STRIPS | MONT-BLANC TART

CHOCOLATE MOUSSE & MIX NUTS FRUITS | COFFEE FINGER | MACARON | CHOU

洋梨 赤ワインとスパイス煮込み | いちごのチーズケーキ | ミックスベリークランブル

柚子クリームとシトラス | りんごとシナモンのタルト | モンブランタルト

チョコレートムース ミックスナッツとフルーツ | コーヒーフィンガー | マカロン | シュー

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS, OR REQUESTS.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承ください。